



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

# Leitfaden **Großhandel** **Obst, Gemüse, Kartoffeln**





## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Grundlegendes</b>	<b>5</b>
<b>1.1</b>	<b>Geltungsbereich</b>	<b>5</b>
<b>1.2</b>	<b>Verantwortlichkeiten</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Allgemeine Anforderungen</b>	<b>5</b>
<b>2.1</b>	<b>Allgemeine Systemanforderungen</b>	<b>5</b>
2.1.1	Betriebsdaten (A)	5
2.1.2	Zeichennutzung (A)	6
2.1.3	Ereignis- und Krisenmanagement (A)	6
2.1.4	Umgang mit Dokumenten (A)	7
2.1.5	Betriebsgelände und Zutrittsregelungen	7
2.1.6	Prüfmittelüberwachung	7
2.1.7	[K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen (A)	8
2.1.8	Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen (A)	8
<b>2.2</b>	<b>HACCP</b>	<b>8</b>
2.2.1	[K.O.] HACCP-Konzept (A)	8
2.2.2	HACCP-Team	8
2.2.3	Produktbeschreibung	8
2.2.4	Fließdiagramme (A)	9
2.2.5	Gefahrenanalyse (A)	9
2.2.6	Kritische Lenkungspunkte (CCP)	9
2.2.7	Kontrollpunkte (CP)	9
2.2.8	Grenzwerte für CCP/CP	9
2.2.9	Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP	9
2.2.10	Korrekturmaßnahmen für CCP/CP	9
2.2.11	Verantwortlichkeiten	9
2.2.12	Aufzeichnungen	9
2.2.13	HACCP Verifizierung (A)	9
<b>2.3</b>	<b>Gute Hygienepraxis</b>	<b>9</b>
2.3.1	Wasserqualität	9
2.3.2	Reinigung und Desinfektion	10
2.3.3	Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	10
2.3.4	Fremdkörpermanagement	11
2.3.5	[K.O.] Kontaminationsrisiko	11
<b>2.4</b>	<b>Technischer/baulicher Zustand</b>	<b>11</b>
<b>2.5</b>	<b>Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene</b>	<b>12</b>
<b>2.6</b>	<b>Bodenfreiheit</b>	<b>12</b>
<b>2.7</b>	<b>Personalhygiene</b>	<b>13</b>
2.7.1	Allgemeine Verhaltensregeln	13
2.7.2	Personalräume und sanitäre Anlagen	14
<b>2.8</b>	<b>Personalschulungen</b>	<b>14</b>
2.8.1	[K.O.] Hygieneschulung	14
2.8.2	Information über das QS-System (A)	14
2.8.3	Allgemeine Schulung (A)	14
<b>3</b>	<b>Prozessspezifische Anforderungen</b>	<b>14</b>
<b>3.1</b>	<b>Wareneingang</b>	<b>14</b>
3.1.1	Technischer/baulicher Zustand	14
3.1.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene	15
3.1.3	Bodenfreiheit	15
3.1.4	Ordnung und Organisation	15
3.1.5	Transportfahrzeuge Anlieferung	15
3.1.6	Wareneingangskontrolle	15
3.1.7	[K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware (A)	15
3.1.8	[K.O.] Produkttemperatur	16



3.1.9	Retourenmanagement (A).....	16
3.1.10	Reklamationsmanagement (A) .....	16
3.1.11	Qualitätsanforderungen .....	16
3.1.12	Hygieneanforderungen .....	17
3.1.13	Produktkennzeichnung (A) .....	17
3.1.14	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer (A).....	18
<b>3.2</b>	<b>Lager .....</b>	<b>18</b>
3.2.1	Technischer/baulicher Zustand .....	18
3.2.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	18
3.2.3	Bodenfreiheit .....	18
3.2.4	Lagermanagement.....	18
3.2.5	Mindesthaltbarkeitsdatum .....	18
3.2.6	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung .....	19
<b>3.3</b>	<b>Kühlräume .....</b>	<b>19</b>
3.3.1	Technischer/baulicher Zustand .....	19
3.3.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	19
3.3.3	Bodenfreiheit .....	19
3.3.4	Lagermanagement.....	19
3.3.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung .....	19
3.3.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum .....	20
3.3.7	Voraussetzung zur Qualitätserhaltung .....	20
<b>3.4</b>	<b>Tiefkühlräume .....</b>	<b>20</b>
3.4.1	Technischer/baulicher Zustand .....	20
3.4.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	20
3.4.3	Bodenfreiheit .....	20
3.4.4	Lagermanagement.....	20
3.4.5	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung .....	20
3.4.6	[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum .....	21
<b>3.5</b>	<b>Verpackung/Umlagerung .....</b>	<b>21</b>
3.5.1	Technischer/baulicher Zustand .....	21
3.5.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	21
3.5.3	Bodenfreiheit .....	21
3.5.4	Verpackungsmaterial.....	21
3.5.5	[K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung (A) .....	21
3.5.6	Lagerung abgepackter Ware.....	22
3.5.7	Lager-/Transport-Behältnisse der Ware .....	22
3.5.8	[K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung .....	22
<b>3.6</b>	<b>Kommissionierung, Warenausgang/Versand .....</b>	<b>22</b>
3.6.1	Technischer/baulicher Zustand .....	22
3.6.2	Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene.....	22
3.6.3	Bodenfreiheit .....	22
3.6.4	Ordnung und Organisation .....	22
3.6.5	[K.O.] Warenausgangskontrolle .....	22
3.6.6	[K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware (A) .....	23
3.6.7	[K.O.] Produkttemperatur .....	23
3.6.8	Produktkennzeichnung (A) .....	23
3.6.9	Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer (A).....	24
<b>3.7</b>	<b>Weitere Betriebsteile und -räume.....</b>	<b>24</b>
3.7.1	Verpackungsmateriallager.....	24
3.7.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittellager .....	24
3.7.3	Entsorgungslogistik.....	24
<b>3.8</b>	<b>Transport/Logistik.....</b>	<b>25</b>
3.8.1	Produktkonformer Transport .....	25
3.8.2	Transporthygiene.....	25
3.8.3	[K.O.] Temperaturkontrolle .....	25
3.8.4	Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen) (A).....	26
<b>3.9</b>	<b>Aufbereitung.....</b>	<b>26</b>
3.9.1	Aufbereitung und Sortierung .....	26
3.9.2	[K.O.] Nacherntebehandlung und Keimhemmung .....	27
<b>3.10</b>	<b>Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung .....</b>	<b>27</b>
3.10.1	Eignung des Lagerhauses .....	27
3.10.2	Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung .....	27



3.10.3	Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung .....	27
<b>3.11</b>	<b>Rückstandsmonitoring .....</b>	<b>27</b>
3.11.1	Organisation des Rückstandsmonitorings (A) .....	27
3.11.2	[K.O.] Umsetzung des Rückstandsmonitorings (A) .....	27
<b>4</b>	<b>Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware .....</b>	<b>28</b>
<b>4.1</b>	<b>Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit.....</b>	<b>28</b>
4.1.1	[K.O.] Methodik der Rückverfolgbarkeit (A) .....	28
4.1.2	[K.O.] Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware .....	29
4.1.3	[K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit (A) .....	29
4.1.4	[K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang (A) .....	29
4.1.5	[K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung (A) .....	29
<b>5</b>	<b>Definitionen .....</b>	<b>30</b>
<b>5.1</b>	<b>Zeichenerklärung.....</b>	<b>30</b>
<b>5.2</b>	<b>Abkürzungen .....</b>	<b>30</b>
<b>5.3</b>	<b>Begriffe und Definitionen.....</b>	<b>30</b>
	<b>Revisionsinformation Version 01.01.2021 .....</b>	<b>32</b>



# 1 Grundlegendes

Grundlegendes zum QS-System wie Organisation, Teilnahmebedingungen, Zeichennutzung und Sanktionsverfahren finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

## 1.1 Geltungsbereich

- Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln mit frischer, bearbeiteter und verarbeiteter Ware
  - Großhandel Obst, Gemüse, Kartoffeln (mit Produkthandhabung z.B. lagern, aufbereiten, vermarkten, transportieren; gilt auch für Dienstleister, die Produkte handhaben): Alle Anforderungen sind einzuhalten
  - Agenturen Obst, Gemüse, Kartoffeln (Definition siehe 5.3 Begriffe und Definitionen): Nur die Anforderungen, die mit einem „A“ hinter der jeweiligen Überschrift gekennzeichnet sind, sind einzuhalten

## 1.2 Verantwortlichkeiten

Der Systempartner ist verantwortlich für

- die Einhaltung der Anforderungen,
- die vollständige und korrekte Dokumentation,
- die Eigenkontrolle,
- die sach- und fristgerechte Umsetzung von Korrekturmaßnahmen sowie
- die korrekte Zeichennutzung und Kennzeichnung der Produkte.

Er muss die Anforderungen im QS-System jederzeit einhalten und die Einhaltung der QS-Anforderungen jederzeit nachweisen können. Er muss sicherstellen, dass neben den Anforderungen dieses Leitfadens und der übrigen mitgeltenden QS-Anforderungen (z.B. Allgemeines Regelwerk, Leitfaden Zertifizierung, Leitfaden Rückstandsmonitoring für Obst, Gemüse, Kartoffeln) die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllt werden, und zwar sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden, als auch in dem Land, in dem sie vom Systempartner auf den Markt gebracht werden.

# 2 Allgemeine Anforderungen

## 2.1 Allgemeine Systemanforderungen

### 2.1.1 Betriebsdaten (A)

Es ist eine Betriebsübersicht mit folgenden Stammdaten zu erstellen:

- Firmierung
- Adresse des Hauptunternehmens (inkl. QS-ID) und sämtlicher Standorte
- Art des Betriebes und Standortnummer
- Aktuelle Anschrift
- Gesetzlicher Vertreter, Ansprechpartner mit Telefonnummern und E-Mail-Adressen
- Angaben zur Produktionsart (Ersterfasser, Handelspartner)
- Angaben zum Krisenmanagement (u.a. Benennung Krisenmanager)

Diese Stammdaten sind vom Systempartner in die QS Datenbank einzupflegen und stets aktuell zu halten.

Des Weiteren müssen in der Betriebsübersicht die folgenden Informationen enthalten sein:

- Angaben zu vorhandenen Qualitätsmanagement- und Auditsystemen (z.B. ISO 9001, IFS, BRC)
- Angaben zu beauftragten Laboren (aktuelle Anschrift, Telefon- und Faxnummer, E-Mail-Adresse, Untersuchungsbereich)



Bei der gemeinsamen Nutzung der Räumlichkeiten durch mehrere Unternehmen müssen alle zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten in einem Betriebsplan gekennzeichnet sein.

 Betriebsübersicht

### 2.1.2 Zeichennutzung (A)

Die Systempartner sind berechtigt, das QS-Prüfzeichen zu nutzen, wenn Ihnen die Nutzung durch einen Vertrag mit QS (Systemvertrag) gestattet worden ist. Die Nutzung des QS-Prüfzeichens ist nur nach Maßgabe des **Gestaltungskatalogs** zulässig.

Systempartner dürfen nur dann auf dem Etikett oder der Umverpackung mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnete Ware ausliefern, wenn er selbst und der Standort des Empfängers/Abnehmers der Ware als Standort in der QS-Datenbank lieferberechtigt sind. Mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnete Ware ist in den Lieferpapieren entsprechend der Anforderung 3.6.6 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware zu kennzeichnen.

In begründeten Einzelfällen kann davon abgewichen werden, wenn erwartet werden kann, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewirbt und/oder vermarktet. In den Begleitpapieren darf diese Ware nicht als QS-Ware ausgewiesen werden oder es muss aus den Begleitpapieren eindeutig hervorgehen, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewerben darf.

Ware aus Erzeugerbetrieben mit einem GLOBALG.A.P. Option 2 – Zertifikat oder mit einem GLOBALG.A.P. Option 1 Multisite mit QMS – Zertifikat darf nur mit dem QS-Prüfzeichen versehen werden, wenn die Erzeugerbetriebe dazu berechtigt sind. Erzeugerbetriebe, die nicht zur Nutzung des QS-Prüfzeichens auf der Ware berechtigt sind, sind in der QS-Datenbank kenntlich gemacht.

### 2.1.3 Ereignis- und Krisenmanagement (A)

QS hat ein umfassendes Krisenmanagement aufgebaut, das die Systempartner im Ereignis- und Krisenfall aktiv unterstützt. Die Systempartner müssen QS und – sofern eine rechtliche Verpflichtung besteht – die zuständigen Behörden unverzüglich über systemrelevante, kritische Ereignisse und öffentliche Warenrückrufe informieren.

Kritische Ereignisse sind systemrelevante Vorkommnisse, die eine Gefahr für Mensch, Tier, Umwelt, Vermögenswert oder das QS-System im Ganzen darstellen oder zu einer Gefahr für diese werden können.

Insbesondere in Fällen, in denen

- Abweichungen im Warenbezug, in der Produktion oder Vermarktung auftreten, die die Lebensmittelsicherheit gefährden können,
- Ermittlungsverfahren wegen des Verstoßes gegen Vorschriften zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit eingeleitet werden oder
- Medienrecherchen, kritische Medienberichte oder öffentliche Proteste zu Fragen der Lebensmittelsicherheit durchgeführt werden,

müssen die Systempartner QS informieren.

Jeder Systempartner hat ein Ereignisfallblatt griffbereit zu halten, um im Ereignisfall alle erforderlichen Informationen zielgerichtet weitergeben zu können. Zudem muss jeder Systempartner QS einen Krisenbeauftragten benennen, der jederzeit zu erreichen ist. Der Krisenbeauftragte muss in der QS Datenbank hinterlegt sein.



Ein Verfahren zum Verhalten in Ereignis- und Krisenfällen muss definiert und eingeführt sowie in regelmäßigen Abständen, mindestens jedoch einmal jährlich (ca. alle 12 Monate), verifiziert sein. Darin sind u.

a. folgende Punkte einzubinden:

- Aufstellung Krisenstab
- Notrufliste
- Verfahren zum Produktrückruf und zur Produktrücknahme
- Kommunikationsplan
- Kundeninformation

 Ereignisfallblatt, Verfahren zum Ereignis- und Krisenmanagement

#### 2.1.4 Umgang mit Dokumenten (A)

Ein Verfahren zur Archivierung der Dokumente muss im Betrieb vorliegen und angewandt sein. Alle relevanten Aufzeichnungen müssen detailliert und lückenlos geführt werden.

Dokumente und Aufzeichnungen des Eigenkontrollsystems müssen – soweit nicht gesetzlich längere Aufbewahrungsfristen im Einzelnen festgelegt sind - mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

#### 2.1.5 Betriebsgelände und Zutrittsregelungen

Alle Gebäude und Betriebseinrichtungen sind vor unberechtigtem Zutritt zu schützen und, sofern möglich, geschlossen zu halten. Eine Zugangsregelung muss vorhanden sein. Betriebsräume, in denen Lebensmittel hergestellt oder gelagert werden, dürfen nicht für unbefugte Personen zugänglich sein.

Betriebsfremde Personen dürfen nur in Begleitung oder mit Zustimmung einer befugten Person Zugang zu den Betriebsräumen haben. Mit Ausnahme der Fahrer im Rahmen ihrer Beladungstätigkeit in der ausgewiesenen Ladezone, müssen alle betriebsfremden Personen vor dem Betreten der Betriebsräume belehrt werden.

Wenn das Betriebsgelände von Fremdfahrzeugen, z.B. Anlieferfahrzeugen oder Entsorgungsfahrzeugen befahren wird, muss dies in der Risikoanalyse berücksichtigt werden.

 Zugangsregelungen

#### 2.1.6 Prüfmittelüberwachung

Bei der Kalibrierung und Überwachung der Funktionsfähigkeit der als Prüfmittel eingesetzten Geräte und Anlagen (z. B. Thermometer) sind die vom Hersteller angegebenen Intervalle einzuhalten. Sofern keine Herstellerangaben hierzu vorgegeben werden, müssen die Prüfmittel nach eigener Risikoeinschätzung kalibriert oder überprüft werden, mindestens jedoch einmal jährlich (ca. alle 12 Monate).

Die Messmethodik der verschiedenen Prüfmittel wird berücksichtigt. Die Vorgehensweise der Kalibrierung oder Überprüfung muss für jedes Prüfmittel beschrieben sein. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren (u.a. Abweichungen, Maßnahmen) und eindeutig zuzuordnen. Die Messgenauigkeit, Zuverlässigkeit und Einsatzfähigkeit der betrieblichen Messmittel müssen sichergestellt sein.

Wenn eine Kalibrierung bei bestimmten Prüfmitteln nicht möglich ist, müssen diese Prüfmittel entsprechend gewartet und gepflegt werden.

Insofern gesetzlich gefordert, müssen eingesetzte Waagen geeicht sein.

Geltende Unterlagen sind das **Gesetz über das Inverkehrbringen und die Bereitstellung von Messgeräten auf dem Markt, ihre Verwendung und Eichung sowie über Fertigpackungen.**

 Nachweis Justierung und Überwachung von Messmitteln, Dokumentation Kalibrierung/Eichung



### 2.1.7 **[K.O.] Durchführung der Eigenkontrollen (A)**

Die Einhaltung der QS-Anforderungen ist zu prüfen. Die Durchführung von Eigenkontrollen muss regelmäßig erfolgen. Dies ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentationssysteme, die gewährleisten, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Die internen Kontrollen können sowohl durch automatische Registrierungsprozesse (z.B. automatische Temperaturaufzeichnungen) als auch durch manuelle Aufzeichnungen (z.B. Wareneingangskontrolle) dokumentiert werden.

Die Durchführung der Eigenkontrolle kann auch an externe Unternehmen mit entsprechender Qualifikation vergeben werden.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, -checkliste

### 2.1.8 **Erfüllung der eingeleiteten Maßnahmen bei Abweichungen (A)**

Die in der Eigenkontrollen festgestellten Abweichungen sind innerhalb der festgelegten Fristen zu beheben. Verantwortlichkeiten sind festzulegen.

## 2.2 HACCP

### 2.2.1 **[K.O.] HACCP-Konzept (A)**

Das Unternehmen hat zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein aktuell gehaltenes System zur Gefahrenbeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (**VO (EG) Nr. 853/2004**) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten.

Beim Aufbau des HACCP-Konzepts ist darauf zu achten, dass es für Dritte nachvollziehbar ist.

### 2.2.2 **HACCP-Team**

Die oberste Leitung muss ein HACCP-Team für die Einführung und Aufrechterhaltung des HACCP-Konzepts benennen. Das HACCP-Team muss schriftlich festgehalten werden. Es muss nachgewiesen werden, dass das HACCP-Team über ausreichende Erfahrungen aus den einzelnen Bereichen des Unternehmens verfügt. Bei Bedarf muss das HACCP-Team geschult werden. In diesem Fall sind Nachweise über die Schulungen zu führen.

Bei mehreren HACCP-Teams muss ein Koordinator bestimmt werden, der die Verantwortung für die systematische Arbeit der HACCP-Teams trägt.

### 2.2.3 **Produktbeschreibung**

Eine vollständige Beschreibung des Produkts/der Artikelgruppe und ggf. des Verwendungszwecks ist zu erstellen. Die Produktbeschreibungen müssen alle relevanten Informationen enthalten, die dazu dienen, die Gefahren einzuschätzen und die kritischen Lenkungspunkte festzulegen. Hierzu können beispielsweise folgende Aspekte gehören:

- Zusammensetzung des Produkts/der Artikelgruppe
- physikalische und chemische Struktur
- antimikrobielle/statische Behandlung
- Verpackung
- Haltbarkeit
- Lagerbedingungen
- Vertriebsmethoden des Produktes (Abnehmer; Transporteur; Art der gehandelten Ware z. B. verpackte Ware, lose Ware; u. a.)



#### **2.2.4 Fließdiagramme (A)**

Es muss ein schematisches Fließdiagramm, das sämtliche Betriebsabläufe und Produktgruppen enthält, erstellt werden.

#### **2.2.5 Gefahrenanalyse (A)**

Das HACCP-Konzept beruht auf der Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Maß reduziert werden müssen.

#### **2.2.6 Kritische Lenkungspunkte (CCP)**

Wenn eine Lenkung notwendig ist, müssen kritische Lenkungspunkte (CCP) auf der jeweiligen Prozessstufe festgelegt sein, um ein Risiko zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

#### **2.2.7 Kontrollpunkte (CP)**

Sofern erforderlich, müssen Kontrollpunkte, an denen Maßnahmen zur Überwachung bestimmter Qualitäts- und/oder Hygienekriterien eines Lebensmittels nötig sind, festgelegt werden.

#### **2.2.8 Grenzwerte für CCP/CP**

Sofern CCP's bzw. CP's festgelegt wurden, müssen Grenzwerte für die kritischen Lenkungspunkte sowie Kontrollpunkte festgelegt werden, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Risiken zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.

#### **2.2.9 Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP**

Es müssen Verfahren zur Überwachung und Verifizierung der kritischen Lenkungspunkte und Kontrollpunkte festgelegt und durchgeführt werden. Die Verfahren müssen regelmäßig angewandt werden.

#### **2.2.10 Korrekturmaßnahmen für CCP/CP**

Sofern CCP's bzw. CP's festgelegt wurden, müssen Korrekturmaßnahmen festgelegt werden für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt oder ein Kontrollpunkt den festgelegten Grenzwert überschreitet.

#### **2.2.11 Verantwortlichkeiten**

Die Verantwortlichkeiten müssen in einem Organigramm klar beschrieben sein.

#### **2.2.12 Aufzeichnungen**

Es müssen Aufzeichnungen geführt werden, die der Art und Größe des Unternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die in den HACCP-Grundsätzen genannten Maßnahmen angewendet werden.

#### **2.2.13 HACCP Verifizierung (A)**

Das HACCP Konzept ist mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) in seiner Umsetzung zu überprüfen (zu verifizieren).

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten

### **2.3 Gute Hygienepraxis**

#### **2.3.1 Wasserqualität**

Trinkwasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen und darf kein Kontaminationsrisiko darstellen. Es muss ein Zapfstellenplan im Betrieb vorliegen. Wasser, ungeachtet seiner Herkunft und seines Aggregatzustandes, das für die Herstellung und/oder Behandlung, von Lebensmitteln sowie zur Reinigung von Gegenständen und Anlagen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet wird,



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



muss nach einem risikoorientierten Plan (jedoch mindestens jährlich (ca. alle 12 Monate)) auf folgende mikrobiologische Parameter beprobt werden:

- *Escherichia coli* (*E. coli*) 0/100 ml
- Enterokokken 0/100 ml

Die Probenahme ist durch einen qualifizierten Probenehmer (hierzu gehören bspw. auch geschulte Mitarbeiter) gemäß der **DIN EN ISO 19458** (Zweck C) durchzuführen.

Für die Analyse des Wassers dürfen ausschließlich akkreditierte Labore beauftragt werden.

Prozess-/Waschwasser muss auf Basis einer Risikoanalyse in regelmäßigen Abständen ausgetauscht und/oder ggf. aufbereitet werden. Das Kontaminationsrisiko muss so gering wie möglich gehalten werden.

 Kontrollplan Wasserqualität, Zapfstellenplan

### 2.3.2 Reinigung und Desinfektion

Es müssen Reinigungs- und Desinfektionspläne vorliegen und deren Umsetzung muss dokumentiert werden. Diese Pläne beinhalten:

- Verantwortlichkeiten
- Verwendete Produkte und ihre Anwendungsvorschriften
- Zu reinigende bzw. zu desinfizierende Bereiche und Anlagen (inkl. Kühlanlagen und Personalräume)
- Reinigungsintervalle
- Aufzeichnungspflichten
- Gefahrensymbole (falls erforderlich)

Die Umsetzung der Reinigungs- und Desinfektionspläne ist jährlich (ca. alle 12 Monate) zu überprüfen. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.

Das Reinigungspersonal ist über die sachgerechte Anwendung der vorgesehenen Reinigungsmittel (gemäß Betriebsanleitung/Reinigungsplan) informiert.

 Reinigungs- und Desinfektionsplan, Überprüfungsergebnisse Umsetzung, betriebliche Desinfektionsmittellisten

### 2.3.3 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung

Es ist sicherzustellen, dass ein hohes Sauberkeits- und Hygieneniveau in allen Arbeitsbereichen eingehalten wird, damit keine Schädlinge angelockt werden. In den Betriebsräumen müssen Vorkehrungen getroffen werden, um Schädlinge, die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können, abzuwehren. Es müssen zweckmäßige Maßnahmen zum Schädlingsmonitoring bzw. im Bedarfsfall zur Schädlingsbekämpfung eingeführt werden.

Bei der Durchführung des Schädlingsmonitorings bzw. der Schädlingsbekämpfung müssen diese Maßnahmen und die Qualifikation des Anwenders den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Landes sowie den jeweiligen Produktbeschreibungen entsprechen. Die Monitoring- und Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat durch qualifizierte Mitarbeiter zu kontrollieren, sofern auf Basis einer Risikobewertung keine anderen Kontrollintervalle definiert wurden. Um sowohl die Sicherheit der Lebensmittel als auch der Arbeitnehmer zu garantieren, müssen geeignete Schädlingsbekämpfungsmethoden und -mittel angewendet werden. Die Sicherheit der im Betrieb hergestellten oder gelagerten Produkte darf bei der Schädlingsbekämpfung nicht gefährdet werden.

Eine befallsunabhängige Dauerbeköderung/Permanentbeköderung mit Rodentiziden (Antikoagulantien) ist nur in Ausnahmefällen zulässig, wenn sie durch einen Schädlingsbekämpfer oder einen sachkundigen Verwender (Schädlingsbekämpfer nach **Gefahrstoffverordnung** Anhang I Nummer 3 Absatz 3.4 (5) und

(6)) strategisch durchgeführt wird. Das Vorliegen der Voraussetzungen des Ausnahmefalls ist von einem sachkundigen Verwender oder Schädlingsbekämpfer in jedem Einzelfall durch eine objektbezogene jährliche Gefahrenanalyse und Risikobewertung nachzuweisen und zu dokumentieren. Die Einhaltung der darin bestimmten Risikominimierungsmaßnahmen ist zu gewährleisten. Es dürfen in diesem Fall nur für diesen Zweck zugelassene Köder verwendet werden und die Köderstellen sind mindestens einmal pro Monat zu kontrollieren. Ggf. gelten im Ausland abweichende Rechtsvorschriften, die entsprechend einzuhalten sind.

Die Dokumentation muss mindestens Folgendes enthalten:

- Informationen über eingesetzte Produkte zur Schädlingsprävention und -bekämpfung
- Datum der Behandlung, sowie Angabe der ausgebrachten Mengen
- Qualifikationsnachweis der an der Schädlingsbekämpfung beteiligten Mitarbeiter (für die jeweilige Tätigkeit notwendige Sachkunde)
- Kontrollstellenpläne, aus denen die Lage von Monitor- und Köderstationen (auch temporären Kontrollpunkten) hervorgeht
- Aufzeichnungen über gefundene Schädlinge (Befunde)
- Maßnahmenpläne bei Schädlingsbefall

 Dokumentation zur Schädlingsprävention und -bekämpfung, Schädlingsbekämpfungsplan, ggf. Qualifikationsnachweis, ggf. Vertrag mit Fachfirmen

#### 2.3.4 Fremdkörpermanagement

Das Eindringen von Fremdkörpern in Lebensmittel muss vermieden werden. Anhand von Risikoanalysen müssen die Gefahren und mögliche Eintragsquellen von Fremdkörpern identifiziert und bewertet werden. Es müssen Vorsorgemaßnahmen getroffen und Verfahren festgelegt werden, um dieses Risiko zu minimieren.

 Dokumentation Fremdkörpermanagement

#### 2.3.5 [K.O.] Kontaminationsrisiko

Kontaminationen von Lebensmitteln müssen vermieden werden. Dazu muss ein risikoorientiertes Management betrieben werden, in dem verschiedenste Kontaminationsquellen, wie z. B. Lebensmittelabfälle oder Schmierstoffe, zu berücksichtigen sind. Alle zur Vermeidung notwendigen Maßnahmen müssen ermittelt und dokumentiert werden.

 Dokumentation Kontaminationsmanagement

### 2.4 Technischer/baulicher Zustand

**Hinweis:** Folgende Anforderung wird in Kapitel 2 (Allgemeine Anforderungen) lediglich übergeordnet beschrieben. Die Bewertung der Anforderung erfolgt untergeordnet in den prozessspezifischen Kapiteln Wareneingang, Lager, Kühlräume, Tiefkühlräume, Verpackung/Umlagerung und Kommissionierung, Warenausgang/Versand.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und Räume, in denen Lebensmittel gelagert, zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen gemäß **VO (EG) Nr. 852/2004** Anhang II sauber und stets instandgehalten sein. Sie müssen so angelegt, konzipiert, gebaut und bemessen sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß reduziert werden.

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden:

- Die Bodenbeläge und Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.



- Decken (oder, soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen zu öffnen sind, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.
- Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
- Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

Betriebsräume und Anlagen müssen angemessen nach schriftlich festgelegten Anweisungen gewartet und instandgehalten werden. Für alle Betriebsräume, Anlagen und Ausrüstungen muss ein Wartungsplan erstellt und umgesetzt werden, dem die geplanten Wartungsmaßnahmen zu entnehmen sind, um zu gewährleisten, dass die Arbeiten in hygienischer und unbedenklicher Weise erfolgen können. Die Wartungsarbeiten dürfen die Lebensmittelsicherheit nicht gefährden.

Der Wartungsplan muss die folgenden Elemente (sofern vorhanden) enthalten:

- (Betriebs-) Bereiche und Betriebsräume
- Anlagen und Transportsysteme (sofern vorhanden)
- Konformität der eingesetzten Hilfs- und Schmierstoffe
- verantwortliche Mitarbeiter (eigene oder Fremdfirmen)
- Frequenz

Anhand von Aufzeichnungen über die Wartungstätigkeiten muss nachgewiesen werden, dass die diesbezüglichen Anforderungen erfüllt werden.

 Wartungsplan, Dokumentation Wartungsarbeiten

## 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

**Hinweis:** Folgende Anforderung wird in Kapitel 2 (Allgemeine Anforderungen) lediglich übergeordnet beschrieben. Die Bewertung der Anforderung erfolgt untergeordnet in den prozessspezifischen Kapiteln Wareneingang, Lager, Kühlräume, Tiefkühlräume, Verpackung/Umlagerung und Kommissionierung, Warenausgang/Versand.

Alle Räume, Anlagen und Maschinen, in denen Lebensmittel gelagert, zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand ohne Verschmutzungen befinden.

Wasseransammlungen in Toträumen und größere Korrosionsstellen an den Anlagen und Maschinen müssen vermieden werden. Die Arbeitsgeräte sind funktionstüchtig und hygienisch einwandfrei zu halten.

Die Transportbehälter und -wagen haben in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu sein.

Die Räume sind regelmäßig entsprechend des Reinigungsplans zu reinigen; dies gilt insbesondere für den Bodenbelag. Die Reinigungshäufigkeit muss sich am Arbeitsrhythmus/Neubelegung der Betriebsräume/Lagerräume orientieren.

## 2.6 Bodenfreiheit

**Hinweis:** Folgende Anforderung wird in Kapitel 2 (Allgemeine Anforderungen) lediglich übergeordnet beschrieben. Die Bewertung der Anforderung erfolgt untergeordnet in den prozessspezifischen Kapiteln



*Wareneingang, Lager, Kühlräume, Tiefkühlräume, Verpackung/Umlagerung und Kommissionierung, Warenausgang/Versand.*

Produkte dürfen keinen direkten Kontakt zum Boden haben. Die Ware muss so gelagert und transportiert werden, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Es muss ein System implementiert sein, wonach Behältnisse, die Lebensmittel enthalten oder dafür vorgesehen sind, nicht direkt auf dem Boden stehen dürfen. Diese Behältnisse müssen immer auf entsprechenden Unterlagen stehen, da ansonsten eine Kontaminationsgefahr durch beschmutzte Böden bei Umstapelung nicht ausgeschlossen ist.

Hiervon ausgenommen sind:

- Durch physische Barrieren abgegrenzte, automatisierte Lagersysteme, in denen die Behältnisse maschinell von oben gepickt werden. Die Lagerflächen werden außer zu Reinigungs- und Wartungszwecken nicht befahren oder betreten, sind in einem hygienisch sauberen Zustand und schließen eine Kontamination der Ware aus.
- Industriebehälter (z. B. BIG Boxen), die mit Kufen oder Beinen dafür konzipiert sind auf dem Boden zu stehen. Werden diese Behälter gestapelt, muss durch betriebsinterne Regelungen eine Kontamination des Lebensmittels vermieden werden.

## **2.7 Personalhygiene**

### **2.7.1 Allgemeine Verhaltensregeln**

Es muss dokumentierte Vorgaben zur Personalhygiene geben, die den Mitarbeitern in Schulungen vermittelt wurden. Folgende Punkte sind dabei mindestens zu berücksichtigen:

- Händewaschen und -desinfektion
- Essen, Trinken, Rauchen, Kaugummi kauen
- Verhalten bei Verletzungen der Haut (Schnittverletzungen, Schürfwunden)
- Fingernägel, Schmuck, Piercing, Armbanduhren
- Haare, Bärte

Das Rauchen ist während der Arbeit und in den Arbeitsräumen untersagt und nur an den dafür vorgesehenen Plätzen und Räumen gestattet. In den Räumen sind deutlich sichtbare Hinweisschilder (Rauchverbot) anzubringen.

Jedem Mitarbeiter muss, wo erforderlich, in ausreichender Anzahl geeignete Schutzkleidung und Kopfbedeckung zur Verfügung stehen.

Es müssen ausreichend Möglichkeiten zur Händehygiene vorhanden sein. Sofern Desinfektionsmittel zur Verfügung stehen, müssen Hinweisschilder zur Anwendung des Desinfektionsmittels vorhanden sein.

Die Anlagen zur Händehygiene müssen mindestens folgende Anforderungen erfüllen:

- Fließend Kalt- und Warmwasser
- Flüssigseife aus Spendern (nicht z.B. aus Flaschen)
- Geeignete Möglichkeiten zur Trocknung der Hände

Wenn das betriebsinterne Konzept eine Anbringung von Kleiderhaken vorsieht, müssen diese sachgemäß und sinnvoll positioniert sein.

Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen von allen Personen (Mitarbeiter, Dienstleister, etc.) beachtet und angewandt werden. Es muss ein Verfahren geben, anhand dessen die konsequente Umsetzung der Personalhygiene regelmäßig im Betrieb überprüft wird. Die Ergebnisse müssen ausgewertet und ggf. Maßnahmen zur Optimierung eingeleitet werden. Personen, deren Arbeit Einfluss auf die Produktsicherheit hat, haben die dafür notwendige Erfahrung/Ausbildung zu besitzen.

 Verhaltensregeln, Verfahren zur Umsetzung und Überprüfung der Personalhygiene



## 2.7.2 Personalräume und sanitäre Anlagen

Für Mitarbeiter und betriebsfremde Personen müssen geeignete Umkleieräume zur Verfügung zu stehen. Straßen- und Schutzkleidung muss, wo erforderlich, getrennt aufbewahrt werden. Die Personalräume inklusive Aufenthaltsraum und sanitären Anlagen müssen sich in einem sauberen und intakten Zustand befinden sowie ausschließlich für den vorgesehenen Zweck genutzt werden.

Die Räume sind regelmäßig zu reinigen. Diese Reinigung muss dokumentiert werden.

 Dokumentation Reinigung

## 2.8 Personalschulungen

### 2.8.1 [K.O.] Hygieneschulung

Auf Grundlage der **VO (EG) Nr. 852/2004** sind einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) Hygieneschulungen im Betrieb durchzuführen. Es müssen dokumentierte Schulungsprogramme gemäß den Produktanforderungen und den Schulungsanforderungen der Mitarbeiter festgelegt werden.

Dieser Schulungsplan beinhaltet alle Verhaltensregeln (⇒ 2.7.1 Allgemeine Verhaltensregeln) sowie:

- Inhalte
- Schulungsintervalle
- Teilnehmerkreis und Referent
- Sprachen

 Schulungsprogramm und Schulungsnachweise

### 2.8.2 Information über das QS-System (A)

Alle zuständigen Mitarbeiter sind über die Grundprinzipien des QS-Systems sowie die unter ihren Tätigkeitsbereich fallenden, relevanten Anforderungen des QS-Systemhandbuches zu informieren. Relevante Mitarbeiter müssen bezüglich der Überprüfung der ordnungsgemäßen Verwendung des QS-Prüfzeichens auf Ware informiert sein.

### 2.8.3 Allgemeine Schulung (A)

Die zuständigen Mitarbeiter müssen einmal jährlich an internen/externen Schulungen teilnehmen, die in den Betriebsunterlagen zu dokumentieren sind, u.a. zu den Themengebieten

- Warenkunde und Kennzeichnung
- Qualitätsnormen/Vermarktungsnormen inklusive allgemeinen und speziellen Vermarktungsnormen gemäß **VO (EU) Nr. 543/2011** bzw. **UNECE-Normen für Obst und Gemüse**
- Krankheiten und Schädlingsbefall von Produkten
- Transport und Verpackung
- Arbeitssicherheit

Alle Mitarbeiter sind bei Aufnahme ihrer Tätigkeit sowie jährlich wiederholend bezüglich ihrer Aufgaben zu schulen. Die Schulungen müssen sich an der Ausbildung und der Tätigkeit der zu schulenden Personen im Betrieb orientieren. Darin sind Schulungspersonen, das Datum der Schulung, die Teilnehmer, das Thema und ggf. verwendetes und/oder ausgehändigtes Schulungsmaterial festzuhalten.

 Schulungsprogramm und Schulungsnachweise

## 3 Prozessspezifische Anforderungen

### 3.1 Wareneingang

#### 3.1.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand



Der Wareneingangsbereich ist so zu gestalten, dass Zugangsbeschränkungen möglich sind und betriebsfremde Personen nicht ungehindert den Betrieb betreten können. Ein separater Zugang für das Personal muss vorhanden sein.

### **3.1.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene**

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Die Räume sind vor Schädlingsbefall durch dicht schließende Tore und Türen zu sichern. Auch die angelieferte Ware muss auf Schädlingsbefall überprüft und ggf. entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden.

### **3.1.3 Bodenfreiheit**

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

### **Kartoffeln und Zwiebeln**

Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

### **3.1.4 Ordnung und Organisation**

Die Warenannahme muss strukturierten Arbeitsabläufen folgen. Die Stelleneinteilung muss klar aus dem Arbeitsprozess hervorgehen und mögliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit müssen vermieden werden. Die Wege der Ware müssen so verlaufen, dass keine Kreuzkontamination stattfinden kann. Kühlbedürftige Ware muss unverzüglich in die Kühlräume gebracht werden (falls die Ware nicht direkt gehandhabt wird) oder es sind Maßnahmen zu treffen, um die Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten.

### **3.1.5 Transportfahrzeuge Anlieferung**

Die Zulieferfahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Der Fahrer und ggf. Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen sauber gekleidet sein. Durch die Kleidung oder den Umgang mit der Ware darf diese nicht negativ beeinflusst werden.

Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen sein und darf keine groben Verschmutzungen aufweisen. Die Temperatur der Ware hat den rechtlichen Vorschriften bzw. Produktspezifikationen zu entsprechen und ist zu dokumentieren.

 Temperaturchecklisten, Dokumentation Temperatur

### **3.1.6 Wareneingangskontrolle**

Die Wareneingangskontrollen müssen einem geregelten und schriftlich festgelegten Ablauf folgen und sind anhand interner Vorgaben durchzuführen. Die Kontrollen im Wareneingang sind zu dokumentieren. Sie müssen alle relevanten Produkte umfassen. Sofern erforderlich, ist die Wareneingangskontrolle an geänderte Herstellungs-, Lager- oder Transportbedingungen anzupassen.

 Wareneingangskontrolle

### **3.1.7 [K.O.] Kennzeichnung bezogene QS-Ware (A)**

QS-Ware muss als solche eindeutig gekennzeichnet sein. Dies gilt auch für die Warenbegleitpapiere (üblicherweise Lieferscheine oder Lieferavis mittels EDI), damit jederzeit eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Lieferscheinen und anderen Begleitpapieren erfolgen kann.



Die Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss dargelegt werden und den verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mit den Produkten arbeiten, bekannt sein, auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird.

Zur Kennzeichnung von QS-Ware in den Warenbegleitpapieren können alternativ pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden, welche die Bezeichnung „QS“ ersetzen. Das Verfahren muss im Qualitätsmanagement-Handbuch oder in einer Arbeitsanweisung dokumentiert, den betreffenden Mitarbeitern sowie dem Lieferanten/Empfänger der Ware bekannt und im Audit nachvollziehbar sein.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, auch wenn das QS-Prüfzeichen nicht auf dem Etikett oder der Umverpackung genutzt wird (⇒ 2.1.2. Zeichennutzung). QS-Ware muss auf Warenbegleitpapieren immer als QS-Ware gekennzeichnet sein (Beispiel: Äpfel (QS) oder QS-Äpfel). Dies gilt auch für Ware, die aus QS-anerkannten Standards (z.B. Vegaplan, GLOBALG.A.P., AMAG.A.P.) in das QS-System geliefert wird.

 Nachweise QS-Ware (z.B. Lieferscheine etc.)

### 3.1.8 [K.O.] Produkttemperatur

Die Temperaturen kühlpflichtiger Waren sind im Rahmen der Wareneingangskontrolle zu erfassen und zu dokumentieren. Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert und mit dem Lieferanten vereinbart wurden, müssen diese erfüllt und bei der Warenannahme berücksichtigt werden. Die Abläufe sind so zu gestalten, dass die Temperaturvorgaben jederzeit eingehalten werden. Die vorgegebenen Temperaturen am Produkt sind einzuhalten und dürfen nur kurzzeitig abweichen, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z.B. zum Be- und Entladen, zur Beförderung in der Betriebsstätte).

Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind (gemäß **TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)**) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.

 Temperaturdokumentation

### 3.1.9 Retourenmanagement (A)

Ein System zur Bearbeitung von Retouren muss vorhanden sein. Alle Warenrücksendungen müssen erfasst und bewertet werden. Die Entscheidungsprozesse, die für die Weiterverwendung der zurückgelieferten Ware relevant sind, sind zu befolgen. Es müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden, die das Wiederauftreten von Abweichungen verhindern. Die Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss berücksichtigt werden.

### 3.1.10 Reklamationsmanagement (A)

Es besteht ein System zum Umgang mit Produktbeanstandungen und Produktreklamationen. Alle Beanstandungen/Reklamationen werden bewertet und ggf. angemessene Maßnahmen durchgeführt.

- Beanstandungen = von Behörden
- Reklamationen = von Kunden und Endverbrauchern

### 3.1.11 Qualitätsanforderungen

Anhand von Stichproben ist die Ware optisch auf Mängel zu begutachten. Gegebenenfalls sind entsprechende Maßnahmen einzuleiten. Die Ergebnisse der Warenkontrolle sind zu dokumentieren.

Es sind Stichproben im Hinblick auf die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der einschlägigen Vermarktungsnormen bzw., sofern solche bestehen, anhand der gültigen gesetzlichen Klassen vorzunehmen. Zu berücksichtigen sind hierbei die **speziellen und allgemeinen Vermarktungsnormen** gemäß **VO (EU) Nr. 543/2011** bzw. die **UNECE-Normen für Obst und Gemüse**.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Dazu gehört u.a. die Prüfung der

- Mindesteigenschaften: Aussehen, Geruch, Reifegrad
- durch Normen vorgegebenen speziellen Vorgaben
- z.B. Brixgehalt bei bestimmten Tafeltrauben
- Gewichtsangaben bei bereits verpackten Produkten
- Güteeigenschaften
- Größensortierung
- Güte und Größentoleranzen
- Gleichmäßigkeit
- Verpackung

Es sind Stichproben auf Vollständigkeit der Ware durch Wiegen, Zählen und Messen vorzunehmen. Die Stichprobe muss gegebenenfalls produkt- und länderspezifisch angepasst werden.

Zu dokumentieren sind ebenfalls das Abgangsdatum der Ware, die Größe und Anzahl der Verpackungseinheiten/Kolli, Paletten, gegebenenfalls die Belegung im Transportmittel, das Transportmittel (Flugnummer, Schiffsname, LKW-Kennzeichen)/die erwartete Ankunft.

### **Kartoffeln**

Bei Kartoffeln ist vor bzw. während der Einlagerung und am Ende der Dauerlagerung eine repräsentative Probe zu nehmen. Die Probe ist in Anlehnung an die **RUCIP** Bedingungen und in Deutschland an die **Berliner Vereinbarung** und an den **Leitfaden für die Qualitätskontrolle bei Speisekartoffeln** zu untersuchen und zu dokumentieren.

 Checkliste Warenannahme/Bonitur-/Analyseprotokolle, Ergebnisprotokoll

#### **3.1.12 Hygieneanforderungen**

Der Warenzustand muss im Hinblick auf Produktschäden und wahrnehmbare nachteilige Einflüsse untersucht werden. Beanstandete Ware ist auszusortieren oder erforderlichenfalls zurückzuweisen (Stichprobe auf Verderb bzw. Verderbanteil durch Fäulnis bzw. Schimmelbildung, Schmutz- und Fremdbesatz, geruchsintensive Kontaminanten, Krankheits- und Schädlingsbefall).

 Checkliste Warenannahme

#### **3.1.13 Produktkennzeichnung (A)**

Die Einhaltung der europäischen und nationalen Verordnungen und Gesetze zur Kennzeichnung (wie **allgemeine Vermarktungsnorm** oder **spezielle Vermarktungsnormen** gemäß **Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011** und ggfs. verwendete **UNECE-Normen**) von frischem sowie bearbeitetem/verarbeitetem Obst, Gemüse und Kartoffeln sind zu kontrollieren.

Dies betrifft:

- Packstücke (Kartons, Mehrwegkisten)
- Verkaufsverpackungen
- Warenbegleitpapiere/Lieferscheine/Etiketten

Bei losem Obst, Gemüse und losen Speisekartoffeln müssen diese Angaben auf der Transportverpackung (z.B. Karton/Steige/Mehrwegkiste) deklariert sein.

Weitere geltende Unterlagen sind **Fertigpackungsverordnung (FertigPackV)**, **Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)**, **Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV)**, **Preisangabenverordnung (PAngV)**, **Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV)**, **RUCIP** und die **deutschen Geschäftsbedingungen „Berliner Vereinbarung“**



### 3.1.14 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer (A)

QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Erzeugers (z.B. GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN) oder Globalen Lokationsnummer (GLN)) im Lieferschein/in den Warenbegleitpapieren oder auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) zu kennzeichnen.

Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse (z.B. Sortieranlagen) Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, kann alternativ die QS-ID, die GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer (z.B. die GGN, GLN) des Abpackstandortes verwendet werden.

## 3.2 Lager

### 3.2.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

### 3.2.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

### 3.2.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

### Kartoffeln und Zwiebeln

Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

### 3.2.4 Lagermanagement

Es muss ein plausibles und nachvollziehbares Lagermanagement vorhanden sein (z.B. FIFO/FEFO). Es muss schnell und eindeutig zu erkennen sein, wann welche Ware eingelagert wurde. Jedes eingelagerte oder kurzfristig abgestellte Produkt bzw. jede Verpackungseinheit muss eindeutig zu identifizieren sein. Die Lagerbedingungen dürfen keinen negativen Einfluss auf die Produktbeschaffenheit haben.

Es muss ein Verfahren festgelegt und den betreffenden Mitarbeitern bekannt sein, welches die Maßnahmen und Schritte bei einer Störung der eingesetzten Anlage vorgibt. Des Weiteren müssen Vorgaben zum Umgang mit gesperrter bzw. nicht konformer Ware festgelegt werden.

Folgende Angaben müssen anhand betrieblicher Aufzeichnungen nachvollziehbar dokumentiert werden:

- Datum der Anlieferung
- Lager-/Boxen-/Kistenbezeichnung
- Anlieferer
- Sorte
- Menge

Eine partienbezogene Lagerung ist sicherzustellen. Die Partien sind zu kennzeichnen. Die Definition einer Partie obliegt dem Lagerbetrieb. Es dürfen keine Sortenvermischungen auftreten.

 Dokumentation zur Lagerung, Verfahren Lagermanagement

### 3.2.5 Mindesthaltbarkeitsdatum

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen



gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

### **3.2.6 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung**

In den Räumen oder Vorrichtungen, in denen die Erzeugnisse oder Hilfsmittel gelagert werden, sind die spezifischen klimatischen Bedingungen wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit u.a. Vorgaben gemäß Spezifikation der eingelagerten Produkte einzuhalten (insbesondere bei Kartoffeln die zügige Abtrocknung erntefeuchter Knollen, Wundheilung, u. ä.). Zur Vermeidung von Kondensfeuchte sind die Temperaturveränderungen zu berücksichtigen.

Während der Lagerung müssen der Zustand der Ware und die festgelegten Lagerbedingungen regelmäßig kontrolliert und dokumentiert werden. Ethylenempfindliches Obst und Gemüse (z. B. Kiwi, Blumenkohl, Rosenkohl, etc.) und Kartoffeln sind bei längerer Lagerung nicht in unmittelbarer Nähe von stark ethylenausscheidendem Obst und Gemüse (z. B. Äpfel, Nektarinen, Pfirsiche, Melonen, etc.) zu lagern.

### **Kartoffeln**

Bei der Lagerung von Kartoffeln sind beim Einsatz von Kaltluft die sortenspezifischen Unterschiede bei der Bildung reduzierender Zucker zu berücksichtigen.

 Dokumentation zur Qualität der Ware und den Lagerbedingungen

## **3.3 Kühlräume**

### **3.3.1 Technischer/baulicher Zustand**

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

### **3.3.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene**

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Schimmelbildung in den Kühlräumen muss vermieden werden. Gegebenenfalls nötige Schritte zur Beseitigung des Schimmels sind einzuleiten. Weiter ist darauf zu achten, Vereisungen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Die Kühlaggregate sind regelmäßig zu warten und müssen sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden.

### **3.3.3 Bodenfreiheit**

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

### **Kartoffeln und Zwiebeln**

Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

### **3.3.4 Lagermanagement**

⇒ 3.2.4 Lagermanagement

### **3.3.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung**

Die Temperaturerfassung und -überwachung muss so geregelt sein, dass die Anforderungen an die Produkttemperatur (⇒ 3.1.8 [K.O.] Produkttemperatur) erfüllt werden. Das Produkt mit der niedrigsten Temperaturgrenze bestimmt die Temperatur für den gesamten Lagerraum.

Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen registriert und dokumentiert werden. Weiter muss eine Vorgehensweise im Falle eines technischen Defekts beschrieben und bekannt sein.



## **Kartoffeln**

Zur Klimaführung und zum Klimaverlauf im Lagerhaus sind bei Kartoffeln gesonderte Aufzeichnungen erforderlich. Dazu gehören

- Angaben zum Verlauf von Außenlufttemperaturen
- Innenlufttemperaturen
- Knollentemperaturen
- Lüftungsstunden
- Fahrweise der Lüftungstechnischen Einrichtungen

 Temperatur-, Klimaaufzeichnungen, Temperaturcheckliste, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen

### **3.3.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum**

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bzw. des Verbrauchsdatums zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD/Verbrauchsdatums gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Waren mit abgelaufenem Verbrauchsdatum dürfen nicht ausgeliefert werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

### **3.3.7 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung**

⇒ 3.2.6 Voraussetzung zur Qualitätserhaltung

## **3.4 Tiefkühlräume**

### **3.4.1 Technischer/baulicher Zustand**

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

### **3.4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene**

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

Die Tiefkühlräume müssen sich in einem sauberen und hygienischen Zustand befinden. Es liegen keine Verschmutzungen vor. Schimmelbildung in den Kühlräumen muss vermieden und ggf. müssen nötige Schritte zur Beseitigung des Schimmels eingeleitet werden. Weiter ist darauf zu achten, Vereisungen auf ein Mindestmaß zu reduzieren. Es muss ein dokumentierter Reinigungsplan für die Kühlanlagen vorliegen. Nachweise über eine erfolgte Reinigung müssen vorhanden sein.

### **3.4.3 Bodenfreiheit**

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

### **3.4.4 Lagermanagement**

⇒ 3.2.4 Lagermanagement

### **3.4.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung**

Die Temperaturerfassung und -überwachung muss so geregelt sein, dass die Anforderungen an die Produkttemperatur (⇒ 3.1.8 [K.O.] Produkttemperatur) erfüllt werden.

Die Temperaturen der Kühleinrichtungen müssen registriert und dokumentiert werden. Weiter muss eine Vorgehensweise im Falle eines technischen Defekts beschrieben und den zuständigen Mitarbeitern bekannt sein.

 Eigenkontrollaufzeichnungen, Checklisten, Dokumentation über Maßnahmen bei Abweichungen, Temperaturdokumentation



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### 3.4.6 **[K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum**

In den Räumlichkeiten ist auf die Einhaltung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu achten. Hierzu muss eine regelmäßige Überprüfung des MHD gewährleistet sein. Waren mit abgelaufenem MHD müssen gemäß den internen Richtlinien behandelt werden. Hierzu ist ein verantwortlicher Mitarbeiter zu benennen.

## 3.5 Verpackung/Umlagerung

### 3.5.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

### 3.5.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

### 3.5.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

## Kartoffeln und Zwiebeln

Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

### 3.5.4 Verpackungsmaterial

In den Produktionsräumen ist nur Verpackungsmaterial zu verwenden, bei dem bereits die Umverpackung entfernt wurde. Beschädigungen des Verpackungsmaterials sind zu vermeiden und insbesondere bei Verpackungsmaterialien wie Kunststoff zu verhindern (HACCP).

Mehrwegverpackungen (Steigen, Kisten, etc.) müssen nach jedem Umlauf, vor einer neuerlichen Nutzung, einer maschinellen Reinigung gemäß unterzogen werden. Mehrweggroßgebilde (> 60 x 90 cm) können auch durch andere geeignete Verfahren (z.B. Hochdruckreiniger) gereinigt werden.

### 3.5.5 **[K.O.] Konformitätserklärung/Unbedenklichkeitserklärung (A)**

Das Verpackungsmaterial, das unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, muss gesundheitlich unbedenklich und hygienisch einwandfrei sein. Die Aktualität der Konformitätsbescheinigungen muss gewährleistet sein. Für alle eingesetzten Verpackungsmaterialien, für die es keine Konformitätserklärung laut **VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen** gibt, muss eine Unbedenklichkeitserklärung vorliegen.

Verpackungsmaterialien und Verpackungshilfsmittel müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein und den aktuell geltenden rechtlichen Bestimmungen entsprechen.

Die Konformitätsbescheinigungen für das verwendete Verpackungsmaterial müssen bei dem verpackenden Unternehmen vorliegen.

Falls das Verpackungsmaterial durch ein anderes Unternehmen (bspw. Agentur) eingekauft wird, müssen die entsprechenden Bescheinigungen auch dort vorliegen.



Konformitätserklärung bzw. Unbedenklichkeitserklärung Verpackungsmaterial



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



### 3.5.6 Lagerung abgepackter Ware

Die zum Abtransport vorbereitete abgepackte Ware ist qualitätserhaltend zu lagern durch:

- angemessene Hygienebedingungen
- Schutz vor physischen und chemischen Gefahren (angemessene Temperatur, kein permanenter Lichteinfall u.ä.)

### 3.5.7 Lager-/Transport-Behältnisse der Ware

Innerbetriebliche Lager/Transport-Behältnisse der Ware dürfen nur zur Lagerung bzw. zum Transport dieser Ware genutzt werden. Die Behältnisse müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein, gesundheitlich unbedenklich, sauber und hygienisch einwandfrei und gewährleisten, dass eine Kontamination verhindert wird.

### 3.5.8 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

Für alle kühlpflichtigen Produkte, die verpackt oder etikettiert werden, müssen Temperaturvorgaben vorliegen, die auch als Hinweis auf die Endverbraucherpackungen aufgebracht werden. Die Kühlkette muss im Einflussbereich des Betriebes überwacht und dokumentiert werden. Bei Temperaturüberschreitungen müssen entsprechende Maßnahmen festgelegt und den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein.

 Temperaturdokumentation

## 3.6 Kommissionierung, Warenausgang/Versand

### 3.6.1 Technischer/baulicher Zustand

⇒ 2.4 Technischer/baulicher Zustand

### 3.6.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

⇒ 2.5 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene

### 3.6.3 Bodenfreiheit

⇒ 2.6 Bodenfreiheit

### Kartoffeln und Zwiebeln

Unverpackte Kartoffeln und Zwiebeln können direkt auf dem Boden bzw. entsprechenden Vorrichtungen gelagert werden, wenn die Böden bzw. das Material, auf dem die Produkte aufbewahrt werden, in einwandfreiem hygienischem und sauberem Zustand sind.

### 3.6.4 Ordnung und Organisation

Im Bereich der Kommissionierung und des Versands müssen klare Verfahren und Abläufe festgelegt sein, die mindestens folgende Punkte berücksichtigen und deren Einhaltung gewährleisten:

- Temperatur
- Kennzeichnung (Etiketten, Packzettel, QS-Prüfzeichen)
- MHD/Verbrauchsdatum/Lagerungshinweise
- Beschädigungen/Verunreinigungen

### 3.6.5 [K.O.] Warenausgangskontrolle

Es muss eine strukturierte und nachvollziehbare Warenausgangskontrolle im Betrieb erfolgen. Der Umgang mit Abweichungen muss festgelegt sein. Die verantwortlichen Mitarbeiter müssen über den Umgang mit abweichenden Produkten geschult sein. Vor der Verladung hat eine Kontrolle der Begleitpapiere und ein Abgleich der Ladung (Ware und Verpackung) sowie eine Kontrolle der korrekten Warenkennzeichnung zu erfolgen. Spezifikationen müssen eingehalten werden.



Es sind Stichproben im Hinblick auf die Einhaltung der Qualität der einschlägigen **Vermarktungsnormen** bzw., sofern solche bestehen, anhand der gültigen deklarierten Klassen vorzunehmen. Die Stichprobe muss gegebenenfalls produkt- und länderspezifisch angepasst werden. Es muss sichergestellt werden, dass QS-Ware eindeutig identifiziert werden kann und es nicht zu Verwechslungen kommt. Bei der Verladung sind Temperatur- und Ethylenempfindlichkeit zu berücksichtigen (Beladungsplan).

 Checkliste Warenausgang/Lieferscheine

### 3.6.6 [K.O.] Kennzeichnung vermarktete QS-Ware (A)

Die Ware kann nur dann als QS-Ware vermarktet werden, wenn eine entsprechende Lieferberechtigung für den eigenen Standort in der QS-Datenbank besteht. QS-Ware muss als solche eindeutig gekennzeichnet sein. Dies gilt auch für die Warenbegleitpapiere (üblicherweise Lieferscheine oder Lieferavis mittels EDI), damit jederzeit eine eindeutige Zuordnung zwischen QS-Ware und korrespondierenden Lieferscheinen und anderen Begleitpapieren erfolgen kann.

Die Vorgehensweise der QS-Kennzeichnung muss dargelegt werden und den verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bekannt sein, auch wenn keine QS-Ware gehandelt wird.

Zur Kennzeichnung von QS-Ware können alternativ pauschale Regelungen zwischen Kunden und Lieferanten vereinbart oder Synonyme genutzt werden, welche die Bezeichnung „QS“ ersetzen. Das Verfahren muss im Qualitätsmanagement-Handbuch oder in einer Arbeitsanweisung dokumentiert, den betreffenden Mitarbeitern sowie dem Lieferanten/Empfänger der Ware bekannt und im Audit nachvollziehbar sein.

Ware, die aus QS-anerkannten Standards (z.B. Vegaplan, GLOBALG.A.P., AMAG.A.P.) als QS-Ware in das QS-System geliefert wird, muss beim Warenausgang eindeutig auf den Warenbegleitpapieren als QS-Ware gekennzeichnet sein.

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere gilt für alle QS-Waren, auch wenn das QS-Prüfzeichen nicht auf dem Etikett oder der Umverpackung genutzt wird (⇒ 2.1.2. Zeichennutzung).

 Wareneingangs- und Ausgangsdokumente

### 3.6.7 [K.O.] Produkttemperatur

Die gesetzlich vorgegebenen Produkttemperaturen sind einzuhalten und dürfen nur kurzzeitig überschritten werden, wenn dies aus praktischen Gründen erforderlich ist (z.B. zum Be- und Entladen, zur Beförderung in der Betriebsstätte).

Sofern niedrigere Temperaturen im Betrieb definiert (interne Vorgaben) und mit dem Lieferanten (z.B. nach Spezifikation) vereinbart wurden, müssen diese erfüllt werden.

Die Temperaturen sind zu kontrollieren und zu dokumentieren.

 Temperaturdokumentation, Checkliste Warenausgang

### 3.6.8 Produktkennzeichnung (A)

Jedes Packstück muss je nach gesetzlicher Vorgabe folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben und Ziffern aufweisen:

- Art des Erzeugnisses/Sortenbezeichnung
- Ursprungsland
- Mengenangabe/Füllgewicht
- Losnummer/Partienummer
- gesetzliche Handelsklasse/Handelsmerkmale/Kochtyp/Klasse
- Behandlungshinweis (Nacherntebehandlung/Keimhemmung)
- Inverkehrbringer/Abpacker



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



- Verkehrsbezeichnung
- spezielle Lagerungshinweise (Temperatur)
- MHD/Verbrauchsdatum
- Hinweis auf allergene Substanzen

Die folgenden Normen und Verordnungen sind hierbei zu berücksichtigen: **Gesetz über das Meß- und Eichwesen (Eichgesetz), Fertigpackungsverordnung (FertigPackV), Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), Los-Kennzeichnungs-Verordnung (LKV), Preisangabenverordnung (PAngV), Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV), EU-Vermarktungsnormen**

Alle auf dem Etikett enthaltenen, selbst getätigten Angaben müssen korrekt sein (z.B. QS-ID, GLOBALG.A.P.-Nummer).

### 3.6.9 Kennzeichnung von QS-Ware mit einer Identifikationsnummer (A)

QS-Ware ist mit der OGK-Nummer oder einer anderen in der QS-Datenbank hinterlegten Identifikationsnummer des Erzeugers (z.B. GLOBALG.A.P.-Nummer (GGN) oder Globalen Lokationsnummer (GLN)) im Lieferschein/in den Warenbegleitpapieren oder auf dem Etikett auf der Ware (bzw. Kistenetikett) zu kennzeichnen.

Bei Partien, die aufgrund von Vermischungen in Folge von Schüttgutlagerung oder technischer Abpack-, oder Aufbereitungsprozesse (z.B. Sortieranlagen) Ware mehrerer Erzeuger enthalten können und bei Packstücken, die Ware von mehreren Erzeugern enthalten, kann alternativ die QS-ID, die GH-Nr. oder eine andere in der QS-Datenbank hinterlegte Identifikationsnummer (z.B. die GGN, GLN) des Abpackstandortes verwendet werden.

## 3.7 Weitere Betriebsteile und -räume

### 3.7.1 Verpackungsmateriallager

Das Verpackungsmaterial ist in einem abgetrennten Bereich und getrennt von anderer Ware zu lagern. Der Raum muss sauber und ordentlich sein und gemäß des Reinigungs- und Desinfektionsplans gereinigt werden. Bei der Lagerung von Verpackungsmaterialien und evtl. Verpackungshilfsmitteln sind Kontaminationsrisiken zu berücksichtigen.

### 3.7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager

Die Räume oder Vorrichtungen, in denen die Reinigungs-/Desinfektionsmittel und Geräte aufbewahrt werden, haben sauber und ordentlich zu sein. Sie müssen eine hygienische Aufbewahrung der Geräte und ggf. eine eindeutige Trennung der Geräte für den reinen/unreinen Bereich ermöglichen. Die Geräte müssen regelmäßig gewartet und gepflegt werden. Ein Verfahren zur Reinigung und ggf. zur Desinfektion der Räume und Reinigungsgeräte muss vorhanden und bekannt sein.

Für Reinigungs-/Desinfektionsmittel müssen aktuelle Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen existieren. Die Betriebsanweisungen müssen den verantwortlichen Mitarbeitern bekannt sein und vor Ort aufbewahrt werden. Reinigungs-/Desinfektionsgeräte und -mittel müssen eindeutig gekennzeichnet sein und sind getrennt von Lebensmitteln sowie gemäß den spezifischen Anforderungen zu lagern.

Für umweltgefährdende Stoffe sind entsprechend der jeweiligen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.



Sicherheitsdatenblätter, Betriebsanweisungen

### 3.7.3 Entsorgungslogistik

Lebensmittelabfälle und andere Abfälle

- müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.



- sind in verschließbaren Behältern zu lagern. Diese Behälter müssen dafür geeignet sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Sofern eine Verwechslungsgefahr zwischen Abfall- und Lebensmittelbehältnissen oder eine andere Notwendigkeit besteht, sind die Behältnisse zu kennzeichnen.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und frei von Tieren (Hunde, Katzen, Vögel) und Schädlingen gehalten werden können. Die Räume müssen regelmäßig gereinigt werden. Dies ist zu dokumentieren. Abfälle müssen in einem Bereich gelagert werden, in dem sie vor unbefugtem Eingriff geschützt sind.

Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel nicht beeinflussen. Abwasseranlagen müssen so angelegt sein, dass eine Beeinflussung der Ware ausgeschlossen wird.

Zur Vermeidung unnötiger Abfälle und zur Gewährleistung eines effizienten Betriebsmitteleinsatzes hat der Betrieb über ein betriebliches Abfallmanagement/Recyclingsystem zu verfügen. Es muss eine getrennte Abfallentsorgung (z.B. Duales System o.ä.) erfolgen. Dieses Recyclingmanagement ist zu dokumentieren und muss jederzeit belegt werden können hinsichtlich:

- Anfallenden Abfällen
- Entsorgungsweg
- Verbleib

 Nachweis Abfallmanagement/Recyclingsystem

## 3.8 Transport/Logistik

### 3.8.1 Produktkonformer Transport

Der Transport muss gemäß den Produkthanforderungen erfolgen. Die Warentransporte müssen unter Berücksichtigung der Warenart, Transportentfernung und der Außentemperaturen mit geschlossenen, wärmeisolierten Fahrzeugen bzw. Kühlfahrzeugen durchgeführt werden. Obst, Gemüse und Kartoffeln, die in offenen Gebinden auf offenen Transportmitteln transportiert werden, sind angemessen abzudecken. Lose Ware ist so zu transportieren, dass keine Kontamination stattfinden kann.

 Nachweis produktkonformer Transport

### 3.8.2 Transporthygiene

Die Lieferfahrzeuge müssen sich in einem hygienischen und ordentlichen Zustand befinden und dürfen keine Altverschmutzungen aufweisen. Laderäume bzw. Ladeflächen von Transportmitteln dürfen nur eingesetzt werden, wenn sie sauber und frei von Kontaminationen sind. Vor der Beladung bzw. nach der Entladung sind die Ladeflächen zu reinigen.

Der Fahrer und gegebenenfalls Begleitpersonen des Fahrzeugs müssen sauber gekleidet sein. Durch z.B. die Kleidung oder den Umgang mit der Ware darf diese nicht negativ beeinflusst werden. Das Transportgut muss hygienisch einwandfrei geladen werden.

 Checkliste Transportfahrzeug

### 3.8.3 [K.O.] Temperaturkontrolle

Bei Fahrzeugen des eigenen Fuhrparks ist die Temperatur innerhalb der Laderäume gemäß der zu transportierenden Ware einzustellen. Die Temperatur muss vor Fahrtbeginn kontrolliert und dokumentiert werden. Gegebenenfalls sind die Temperaturschreiber der Transportmittel zu kontrollieren/Reihenrecorder abzulesen. Auf die Temperaturkontrolle vor Fahrtbeginn kann verzichtet werden, wenn während des Transports eine kontinuierliche Temperaturoaufzeichnung erfolgt.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Bei kühlpflichtiger Ware muss die Temperatur während des gesamten Transports gemäß den geltenden Vorschriften bzw. Spezifikationen eingehalten und kontinuierlich dokumentiert werden.

⇒ 3.3.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung

### **3.8.4 Beauftragung von Logistikunternehmen (Subunternehmen) (A)**

Beauftragte Logistikunternehmen, die Transporte mit QS-Ware zwischen QS-Systempartnern der Stufen Großhandel/Logistik und/oder Bearbeitung/Verarbeitung übernehmen oder für die Lagerung und ggf. Kommissionierung beauftragt werden, müssen in der QS-Datenbank für die Produktionsart Logistik, Großhandel oder Bearbeitung/Verarbeitung registriert und zugelassen sein.

GMP+ zertifizierte Unternehmen, die für die Produktionsart Logistik lieferberechtigt sind, können ausschließlich für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebinden beauftragt werden. Darüber hinaus dürfen Unternehmen, die auf der Stufe Futtermittelwirtschaft nach dem Standard QS zertifiziert wurden und für die Produktionsart Straßentransport (Futtermittel) lieferberechtigt sind, für den Transport unverpackter, loser Kartoffeln und Zwiebeln als Schüttgut bzw. als Ware in Großgebinden beauftragt werden.

Der Auftraggeber/Versender (QS-Systempartner) ist für die Erfüllung der Anforderungen verantwortlich. Er muss dem Logistikunternehmen mitteilen, wenn es sich um eine Lieferung mit QS-Ware handelt.

Wenn Logistikunternehmen für den Transport von QS-Ware kurzfristig oder einmalig (aufgrund eines hohen saisonal bedingten Aufkommens bspw. im Rahmen von Tagesverträgen) beauftragt werden, kann von dieser Vorgabe abgewichen werden. In diesem Fall müssen die Unternehmen zur Einhaltung der QS-Anforderungen (⇒ Leitfaden Logistik 2.3, 3, 5) verpflichtet werden. Die Umsetzung der Anforderungen bei den Unternehmen (z.B. Spediteuren) ist anhand von Nachweisen sicherzustellen und stichprobenartig im Rahmen der Eigenkontrolle zu kontrollieren.

 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung, bei kurzfristig oder einmalig beauftragten Transporten: Nachweise zur Umsetzung der QS-Anforderungen, Checkliste Eigenkontrolle

## **3.9 Aufbereitung**

### **3.9.1 Aufbereitung und Sortierung**

Während der Aufbereitung und Sortierung ist kontinuierlich auf Beschädigungen der Ware und gegebenenfalls der Verpackung zu achten. Des Weiteren ist die korrekte Produktkennzeichnung zu kontrollieren. Es muss sichergestellt werden, dass QS Ware eindeutig identifiziert werden kann und es nicht zu Verwechslungen kommt.

Außerdem sind die Qualitätsanforderungen gemäß der **Vermarktungsnormen** einzuhalten und stichprobenhaft zu überprüfen (⇒ 3.1.11 Qualitätsanforderungen).

Wasser, das zum Waschen von Erzeugnissen eingesetzt wird, darf nur die für diesen Zweck zugelassenen Zusatzstoffe enthalten. Der Einsatz dieser Stoffe ist zu dokumentieren.

### **Kartoffeln**

Vor Ende der Dauerlagerung von Kartoffeln muss an einer repräsentativen Probe die Bestimmung der inneren und äußeren Knollenmängel erfolgen. In Abhängigkeit von den festgestellten Ergebnissen wird über den weiteren Verfahrensweg zur Aufbereitung und Vermarktung entschieden.

Die Auslagerung der Kartoffeln ist nur bei geeignetem Knollenzustand vorzunehmen. Die zu vermarktenden Kartoffeln müssen der **Berliner Vereinbarung** in der aktuell gültigen Fassung entsprechen, wenn diese angewendet wird.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



Die Ergebnisse der Knollenbonitur bzw. der Laboranalysen sind in der Lagerkartei aufzuzeichnen und zu dokumentieren.

 Boniturprotokolle

### 3.9.2 [K.O.] Nacherntebehandlung und Keimhemmung

Jede Nacherntebehandlung und jeder Einsatz von Mitteln zur chemischen Keimhemmung ist unter Angabe von

- Partienummer
- Anwendungsdatum und -ort
- Konzentration
- Nacherntebehandlungsmittel bzw. Keimhemmungsmittel

zu dokumentieren. Zur Nacherntebehandlung bzw. zur chemischen Keimhemmung dürfen nur die im Anwendungsland zugelassenen Mittel verwendet werden. Die gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes einschließlich der Kennzeichnung auf allen Packstücken und Versandeinheiten sind einzuhalten.

 Protokoll Anwendung Nacherntebehandlungsmittel/Keimhemmungsmittel

## 3.10 Produktspezifische Kriterien für die Kartoffellagerung

### 3.10.1 Eignung des Lagerhauses

Die Annahmeverrichtungen müssen eine produktgerechte und schonende Gutübernahme vom Transportmittel ermöglichen. Die bauliche und technische Gestaltung des Lagerhauses muss den Anforderungen der Kartoffeln nach schonender Behandlung entsprechen.

### 3.10.2 Eignung der Einrichtung zur Ein- und Auslagerung

Die Anzahl und Höhe der Fallstufen an den Übergabestellen müssen so gering wie möglich sein. Weiterhin ist zur Verminderung der Knollenbeanspruchung auf Umlenkungen des Gutstromes, Bandgeschwindigkeiten, Rollstrecken sowie vorstehende Kanten, Ecken, Schrauben u.ä. zu achten.

### 3.10.3 Eignung der Aufbereitungs- und Abpackanlagen und Reinigung

Für die Aufbereitungslinien ist eine Analyse der Gefahrenstellen für Knollenbeschädigungen und anderer Gefahren für Qualität und Aussehen der Knollen durchzuführen. Die Aufbereitungsanlage muss regelmäßig gereinigt werden. Die Reinigung muss so erfolgen, dass die Sortenreinheit der Partien gewährleistet wird sowie phytosanitären Kontaminationen/Verunreinigungen und einer gesundheitlichen Gefährdung der Mitarbeiter vorgebeugt wird (Reinigungsplan/Hygienecheckliste).

 Reinigungspläne, Gefahrenanalyse

## 3.11 Rückstandsmonitoring

### 3.11.1 Organisation des Rückstandsmonitorings (A)

Die Organisation des QS-Rückstandsmonitorings muss beherrscht werden. Hierzu gehören Kenntnisse zur Berechnung des Probensolls nach Kontrollplan sowie zur Verpflichtung des Einstellens der Probebegleitdaten in die QS-Datenbank beim Bezug von frischer unbearbeiteter/unverarbeiteter QS-Ware.

### 3.11.2 [K.O.] Umsetzung des Rückstandsmonitorings (A)

Die Teilnahme an einem von QS zugelassenen Rückstandsmonitoring ist für jeden Systempartner verpflichtend. Die Verpflichtung bezieht sich auf frische unbearbeitete/unverarbeitete Ware. Voraussetzungen für die Umsetzung des Rückstandsmonitorings sind u. a. die Beauftragung eines QS-anerkannten Labors für die Rückstandsanalysen, Probenahme laut Kontrollplan und Datenübertragung der Analyseergebnisse über das Labor an QS. Das Probenvolumen orientiert sich an der bezogenen



Menge an QS-Ware. Die Einhaltung des Kontrollplans ist verpflichtend. Dies betrifft sowohl die erforderliche Probenanzahl je Produkt und Jahr als auch die mindestens im Kontrollplan als obligatorisch angegebenen Untersuchungsmethoden für die jeweiligen Produkte. Alle Anforderungen sind im **Leitfaden Rückstandsmonitoring** beschrieben, der für die Umsetzung bindend ist.

Die Eingabe der Analyseergebnisse in die QS Software-Plattform ist für alle Systempartner, die QS-Ware beziehen, verpflichtend. Auf andere Weise vorliegende oder übermittelte Daten werden nicht akzeptiert und werden als nicht durchgeführt bewertet. Die regelmäßige Eingabe der Probebegleitdaten und Überprüfung der Eingabe der Analyseergebnisse liegt im Verantwortungsbereich des Unternehmens.

Alle Systempartner, die Pflanzenschutzmittel bzw. Nacherntebehandlungsmittel einsetzen, verpflichten sich außerdem, die Höchstgehalte an Pestizidrückständen auf Lebensmitteln (**VO (EG) Nr. 396/2005**) des Produktions- und Bestimmungslandes bzw. analoge Bestimmungen einzuhalten. Ausgenommen von der Verpflichtung zur Umsetzung des Rückstandsmonitorings sind:

- Großhandelsunternehmen, die nicht Eigentümer der Ware, sondern allein als Dienstleister tätig sind (z.B. waschen, sortieren, packen).
  - Unternehmen der Stufe Großhandel, die mit ihren Lieferanten auf Großhandelsebene organisatorisch und gesellschaftsrechtlich eng verbunden sind (z.B. Vertriebsgesellschaften von Erzeugerorganisationen).
- Für Ware, die Unternehmen von Dritten zukaufen, greift die Freistellung von der Verpflichtung zur Umsetzung des Rückstandsmonitorings nicht.

 Laborergebnisse in Datenbank

## 4 Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Ware

### 4.1 Methodik und Prüfung der Rückverfolgbarkeit

#### 4.1.1 **[K.O.]** Methodik der Rückverfolgbarkeit (A)

Die Transparenz des Warenflusses ist nachzuweisen. Systempartner müssen Systeme und Verfahren zur Rückverfolgbarkeit gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** einrichten. Es hat eine Definition der produzierten Chargengröße je Lieferant zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit zu erfolgen. Dabei ist die Rückverfolgbarkeit mindestens auf die Tagesproduktion bzw. Schicht eines Artikels/einer Artikelgruppe zu gewährleisten.

Jede avisierte und eingehende Warensendung hat eine Partienummer/ID zu erhalten. Die jeweilige Partienummer muss auf den entsprechenden Warenbegleitpapieren vermerkt werden (z.B. Avis/Fax des Lieferanten, Lagerbestandschein, Qualitätsaufzeichnungen, Lieferschein/Packzettel, Rechnung an den Kunden, Abrechnung mit dem Lieferanten), und muss die Ware von der Einlieferung bis zur Auslieferung/Ausgang aus dem Betrieb an den Kunden begleiten. Es können auch bestehende Kennzeichnungssysteme übernommen werden, sofern die Nämlichkeit/Gleichartigkeit der Ware gegeben ist. Unter der Partienummer sind alle zur Identifizierung/Klasseneinteilung/Sortierung/Aufbereitung und Rückverfolgbarkeit notwendigen Daten zu dokumentieren.

Es muss ein für Dritte nachvollziehbares Kennzeichnungs- und Registrierungssystem geführt werden. Dieses Kennzeichnungs- und Registrierungssystem muss jederzeit eine eindeutige Identifizierung der Ware und eine Rückverfolgbarkeit und Plausibilität der Warenströme sowie des Verpackungsmaterials sicherstellen.

Es ist sicherzustellen, dass innerhalb von 24 Stunden nach Kontaktaufnahme mit dem Systempartner die Informationen zur Rückverfolgbarkeit bei QS vorliegen.

Die internen Prozesse zur Rückverfolgbarkeit müssen im Audit so gestaltet sein, dass die entsprechenden Informationen innerhalb von vier Stunden zusammengetragen sind.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Folgende Informationen zu Kunden und Lieferanten sowie Lieferungen sind relevant:

- Name, Anschrift und Telefonnummer des Lebensmittelunternehmers, von dem das Lebensmittel versendet wurde und ggf. von dem Versender (Eigentümer) sowie von dem weiteren Empfänger
- QS-ID und Standortnummer (soweit diese Identifikationsnummern im Rahmen des QS-Systems vergeben werden)
- Art und Menge der gelieferten Produkte
- Versanddatum, Lieferdatum
- Charge- bzw. Partie-Nr. (falls im Produktionsprozess gebildet)
- Bei loser Ware die Partie-/Losnummer auf der Umverpackung

### **Lieferanten- und Kundenliste**

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte/Verpackungsmaterialien von welchem Lieferanten bezogen wurden. Es muss eine Liste aller Lieferanten vorliegen.

Es muss nachvollziehbar sein, welche Produkte an welchen Kunden geliefert werden. Es muss eine Liste aller Kunden vorliegen.

 Chargenkennzeichnung, Rückverfolgbarkeitssystem, Chargenbildung, Wareneingangsbelege (z.B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Warenausgangsbelege, Lieferantenliste, Kundenliste

#### **4.1.2 [K.O.] Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware**

Es muss eine nachvollziehbare Systematik zur Trennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware im Unternehmen vorliegen. Eine eindeutige Kennzeichnung und Chargenabtrennung von QS-Ware und Nicht-QS-Ware muss gewährleistet sein. Ist noch keine QS-Ware im Betrieb vorhanden (z.B. im Erstaudit), muss die Vorgehensweise der Warentrennung in geeigneter Weise dargelegt werden.

QS-Ware muss im Betrieb jederzeit eindeutig zu identifizieren sein. Es muss sichergestellt sein, dass es nicht zu Verwechslungen kommt.

#### **4.1.3 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit (A)**

Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit aller Waren ist an einem Beispiel aus der Produktion oder dem Warenausgang gemäß **VO (EG) Nr. 178/2002** durchzuführen. Das gilt auch für Gewürze und gemäß **VO (EG) 1935/2004** (über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen) für die Verpackung.

Das System muss mindestens einmal jährlich (ca. alle 12 Monate) getestet werden. Dabei sind alle relevanten Warenströme zu berücksichtigen. Der Test ist zu dokumentieren und die Ergebnisse sind plausibel darzustellen.

 Test Rückverfolgbarkeitssystem

#### **4.1.4 [K.O.] Abgleich Wareneingang mit Warenausgang (A)**

Es muss ein plausibles Verhältnis der Menge der eingekauften Ware und der Menge der eingelagerten und ausgelieferten Ware vorliegen.

 Wareneingangsbelege (z. B. Lieferscheine, Wareneingangskontrolle) und Warenausgangsbelege sowie Warenmenge im Kühl-/Gefrierhaus/-lager

#### **4.1.5 [K.O.] Überprüfung der QS-Lieferberechtigung (A)**

### **Anliefernde Betriebe**

Alle anliefernden Betriebe von QS-Ware müssen zum Zeitpunkt der Warenübergabe eindeutig in der QS-Datenbank als lieferberechtigte Standorte identifiziert werden. Dies gilt auch für Agenturen und für Betriebe, die Produkte handhaben bzw. lagern und nicht Eigentümer der Ware werden. Bei Obst, Gemüse



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



und Kartoffeln gilt, dass anliefernde Erzeugerbetriebe darüber hinaus für die entsprechende Produktionsart und ggf. Kultur lieferberechtigt sein müssen.

### Abnehmende Betriebe

Sofern die Ware auf dem Etikett oder der Umverpackung mit dem QS-Prüfzeichen gekennzeichnet ist, muss der Empfänger/Abnehmer der Ware in der QS-Datenbank als lieferberechtigter Standort identifiziert sein.

 Verfahren zur Überprüfung der QS-Lieferberechtigung

## 5 Definitionen

### 5.1 Zeichenerklärung

K.O. Kriterien sind mit **[K.O.]** gekennzeichnet.

Verweise auf Mitgeltende Unterlagen werden durch **Fettdruck im Text** hervorgehoben.

 Dieses Zeichen bedeutet: Es ist ein schriftlicher Nachweis zu führen. Neben diesem Zeichen werden auch Dokumente angegeben, die als Nachweis genutzt werden können. Alle (auch digitale) Kontroll- und Dokumentationssysteme, die belegen, dass die Anforderungen erfüllt werden, können genutzt werden.

Verweise auf andere Kapitel des Leitfadens werden durch  $\Rightarrow$  angezeigt.

Hinweise sind durch **Hinweis:** *kursiver Text* kenntlich gemacht.

Die für Agenturen relevanten Anforderungen sind mit (A) gekennzeichnet.

### 5.2 Abkürzungen

CP	Control Point
CCP	Critical Control Point
EDI	Electronic Data Interchange
FEFO	First Expired – First Out
FIFO	First In – First Out
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
K.O.	Knock out
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
QUID	Quantitative Ingredient Declaration

### 5.3 Begriffe und Definitionen

- **Agentur**  
Im Sinne von QS sind Agenturen Unternehmen, die ausschließlich Handels- bzw. Vermarktungsaktivitäten ausüben ohne einen direkten (physischen) Kontakt zur Ware zu haben. Sie sind Eigentümer der eingekauften Ware oder sie kaufen die Ware im Auftrag zur weiteren Vermarktung.
- **Dienstleister**  
Im Sinne von QS sind Dienstleister Unternehmen, die Tätigkeiten im Sinne des Großhandels wie z.B. das Lagern, Sortieren oder Verpacken wahrnehmen, ohne dabei Eigentümer der Ware zu werden.
- **Ersterfasser**  
Als Ersterfasser von Waren gelten alle Unternehmen, die Ware direkt von Erzeugern beziehen und damit die Ware erstmals im Markt erfassen.



- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)  
Ein System, das Gefahren identifiziert, bewertet und kontrolliert, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind.
- HACCP-Konzept  
Eine Dokumentation in der Übereinstimmung mit den Grundsätzen von HACCP, um eine Kontrolle der Gefahren zu sichern, die für die Lebensmittelsicherheit von Bedeutung sind.
- Handelspartner  
Als Handelspartner von Waren gelten alle Unternehmen, die zwischen Ersterfasser und Lebensmittel-einzelhandel im Markt agieren und damit ihre Waren ausschließlich von vorgelagerten Unternehmen beziehen. Bezieht das Unternehmen unter anderem Ware direkt von Erzeugern, so gilt das Unternehmen als Ersterfasser.
- Kennzeichnung  
Die Kennzeichnung ist die Identifikation der QS-Ware auf den Warenbegleitpapieren. Ware, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS zertifizierten Betrieb hergestellt worden ist, auf dem Lieferschein jedoch nicht als solche gekennzeichnet wurde, verliert ihren Status als QS-Ware und darf nicht als QS-Ware vermarktet werden.
- Logistikunternehmen  
Im Sinne dieses Leitfadens sind Logistikunternehmen Unternehmen, die frisches, bearbeitetes und/oder verarbeitetes Obst, Gemüse und Kartoffeln logistisch handhaben, z.B. transportieren, versenden, be- und entladen, lagern und kommissionieren. Dies umfasst alle Tätigkeiten bei der Lieferung per LKW (Straßentransport), die kurzfristige Lagerung zum Zwecke des Warenumschlages während der Lieferung, die Langzeitlagerung und die Kommissionierung. Logistikunternehmen, die auch Ware verpacken, handeln und/oder bearbeiten/verarbeiten, werden als Großhandel (Ersterfasser oder Handelspartner) bzw. Be-/Verarbeitungsbetrieb eingestuft.
- Makler  
Im Sinne von QS übernehmen Makler von Obst, Gemüse und Kartoffeln nur eine vermittelnde Funktion zwischen Lieferanten und Empfängern. Sie sind weder Eigentümer noch Besitzer der Ware.
- QS-Ware  
Ware, die nach den Anforderungen des QS-Systems in einem QS zertifizierten Betrieb hergestellt und oder vermarktet worden ist.
- Zeichennutzung  
Zeichennutzung beschreibt die Abbildung des QS-Prüfzeichens auf der Ware.

Eine Auflistung allgemeiner Begriffe und Definitionen finden Sie im **Leitfaden Allgemeines Regelwerk**.

## Revisionsinformation Version 01.01.2021

Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.1.1 Betriebsdaten	<b>Klarstellung:</b> Bei der gemeinsamen Nutzung der Räumlichkeiten durch mehrere Unternehmen müssen alle zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten in einem Betriebsplan gekennzeichnet sein.	01.01.2021
2.1.2 Zeichennutzung	<b>Klarstellung:</b> In den Begleitpapieren darf diese Ware nicht als QS-Ware ausgewiesen werden, oder es muss aus den Begleitpapieren eindeutig hervorgehen, dass der Weiterveräußerer in seinem Geschäftsgang und im Kontakt mit seinen Abnehmern die Ware nicht mehr aktiv als QS-Ware bewerben darf.	01.01.2021
2.1.5 Betriebsgelände und Zutrittsregelungen	<b>Konkretisierung:</b> Mit Ausnahme der Fahrer im Rahmen ihrer Beladungstätigkeit in der ausgewiesenen Ladezone, müssen alle betriebsfremden Personen vor dem Betreten belehrt werden.	01.01.2021
2.1.6 Prüfmittelüberwachung	<b>Klarstellung:</b> Insofern gesetzlich gefordert, müssen eingesetzte Waagen geeicht sein.	01.01.2021
2.2.2 HACCP-Team	<b>Klarstellung:</b> Das HACCP-Team muss schriftlich festgehalten werden. Bei Bedarf muss das HACCP-Team geschult werden. In diesem Fall sind Nachweise über die Schulungen zu führen.	01.01.2021
2.2.3 Produktbeschreibung	<b>Klarstellung:</b> Auflistung beispielhafter Aspekte, die in die Produktbeschreibung einfließen können	01.01.2021
2.2.7 Kontrollpunkte (CP)	<b>Neue Anforderung</b>	01.01.2021
2.2.8 Grenzwerte für CCP/CP	<b>Erweiterung</b> der Anforderung um die CP's	01.01.2021
2.2.9 Überwachung und Verifizierung der Grenzwerte für CCP/CP	<b>Erweiterung</b> der Anforderung um die CP's	01.01.2021
2.2.10 Korrekturmaßnahmen für CCP/CP	<b>Erweiterung</b> der Anforderung um die CP's	01.01.2021
2.3.1 Wasserqualität	<b>Überarbeitung</b> der Anforderung hinsichtlich des Probenahmeumfangs, der Probenahmemethode und der Qualifikation des Probenehmers.	01.01.2021
2.3.2 Reinigung und Desinfektion	<b>Klarstellung:</b> Das Reinigungspersonal ist über die sachgerechte Anwendung der vorgesehenen Reinigungsmittel (gemäß Betriebsanleitung/Reinigungsplan) informiert.	01.01.2021
2.3.3 Schädlingsmonitoring/-bekämpfung	<b>Klarstellung:</b> Kontrolle der Monitoring- und Köderstellen muss durch qualifizierte Mitarbeiter erfolgen.	01.01.2021



Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
2.3.5 [K.O.] Kontaminationsrisiko	<b>Klarstellung:</b> Hinsichtlich möglicher Kontaminationsquellen werden Schmierstoffe genannt. Alle zur Vermeidung notwendigen Maßnahmen müssen ermittelt und dokumentiert werden.	01.01.2021
2.6 Bodenfreiheit	<b>Ergänzung</b> um Ausnahmen hinsichtlich der Bodenfreiheit in bestimmten Lagersystemen	01.01.2021
2.7.1 Allgemeine Verhaltensregeln	<b>Ergänzung:</b> Die Vorgaben zur Personalhygiene müssen den Mitarbeitern in Schulungen vermittelt werden. <b>Klarstellung:</b> Sofern Desinfektionsmittel zur Verfügung stehen, müssen Hinweisschilder zur Anwendung des Desinfektionsmittels vorhanden sein. <b>Klarstellung:</b> Wenn das betriebsinterne Konzept eine Anbringung von Kleiderhaken vorsieht, müssen diese sachgemäß und sinnvoll positioniert sein. <b>Ergänzung:</b> Die Ergebnisse der Überprüfung zur Umsetzung der Personalhygiene müssen ausgewertet und ggf. Maßnahmen zur Optimierung eingeleitet werden.	01.01.2021
2.7.2 Personalräume und sanitäre Anlagen	<b>Erweiterung</b> der Anforderung um sanitäre Anlagen	01.01.2021
3.1.6 Wareneingangskontrolle	<b>Klarstellung:</b> Die Wareneingangskontrollen müssen einem geregelten und schriftlich festgelegten Ablauf folgen.	01.01.2021
3.1.8 [K.O.] Produkttemperatur	<b>Ergänzung:</b> Für tiefgefrorene Lebensmittel gilt: die Temperatur muss an allen Punkten des Lebensmittels bei minus 18 °C oder tiefer gehalten werden. Beim Entladen und Einlagern sind (gemäß TLMV (Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel)) kurzfristige Schwankungen von maximal 3 °C zulässig.	01.01.2021
3.2.5 Mindesthaltbarkeitsdatum	<b>Neue Anforderung</b>	01.01.2021
3.3.5 [K.O.] Temperaturerfassung und -überwachung	<b>Klarstellung:</b> Das Produkt mit der niedrigsten Temperaturgrenze bestimmt die Temperatur für den gesamten Lagerraum.	01.01.2021
3.3.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum	<b>Neue Anforderung</b>	01.01.2021
Kapitel 3.4 Tiefkühlräume	<b>Neues Kapitel</b> mit folgenden Anforderungen: 3.4.1 Technischer/baulicher Zustand 3.4.2 Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene 3.4.3 Bodenfreiheit 3.4.4 Lagermanagement 3.4.5 [K.O.] Temperaturerfassung und- überwachung 3.4.6 [K.O.] Mindesthaltbarkeitsdatum	01.01.2021



Kriterium/Anforderung	Änderungen	Datum der Änderung
3.5.8 [K.O.] Temperaturerfassung und - überwachung	<b>Neue Anforderung</b>	01.01.2021
3.7.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittellager	<b>Klarstellung:</b> Für umweltgefährdende Stoffe sind entsprechend der jeweiligen Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen weitere Vorkehrungen (z. B. Schutzwannen) zu treffen.	01.01.2021
3.7.3 Entsorgungslogistik	<b>Umstrukturierung:</b> Die Anforderungen „Technischer/baulicher Zustand“ des Kapitels „Entsorgungslogistik“ wurde umbenannt in „Entsorgungslogistik“, die Anforderung ist im Kapitel „Weitere Betriebsteile- und -räume“ verankert. <b>Klarstellung:</b> Die Räume müssen regelmäßig gereinigt werden. Dies ist zu dokumentieren.	01.01.2021
4.1.3 [K.O.] Prüfung der Rückverfolgbarkeit	<b>Ergänzung</b> um die Rückverfolgbarkeit von Gewürzen	01.01.2021



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



## **QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH**

Geschäftsführer: Dr. H.-J. Nienhoff

Schedestraße 1-3  
53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0  
Fax +49 228 35068-10

[info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Fotos: QS